



QVISION

ANALIZADOR DE CARNE EN CONTINUO

¿Le interesa una demostración gratuita con su propio producto o necesita más información?

Póngase en contacto con nosotros.

TOMRA Sorting Food EMEA

Research Park Haasrode 1622
Romeinse straat, 20
3001 Leuven
BÉLGICA

Tel: +32 16 396 396
Fax: +32 16 396 390
food-sorting@tomra.com
www.tomra.com/food

TOMRA Sorting Food AMÉRICAS

875 Embarcadero Drive
West Sacramento
California 95605
EE.UU.

Tel: +1 916 371 0700
Fax: +1 916 371 5471
food-sorting-us@tomra.com
www.tomra.com/food

TOMRA Sorting Food ESPAÑA

C/ Carrer Arquitecte Gaudí, num. 45
17480 Roses
GIRONA
ESPAÑA

Tel: +34 972 15 43 73
Fax: +86 571 8893 5897
carne.iberia@tomra.com
www.tomra.com/carne

QVision de TOMRA es una solución de análisis en continuo de grasa, proteína, colágeno y humedad para la industria de los elaborados cárnicos y mariscos. El analizador QVision garantiza una calidad homogénea y continuada del producto final y supone un gran ahorro de costes al reducir las mermas y favorecer la compra inteligente de materias primas.

DISEÑO

Con su diseño abierto, específico para la industria cárnica, QVision cumple con todos los requisitos sanitarios. Su estructura de acero inoxidable es completamente lavable y no tiene superficies horizontales. Su cinta transportadora, conforme a las normas de la FDA, puede retirarse de forma sencilla para acceder fácilmente a su limpieza.

Su tamaño compacto facilita su integración en las líneas de producción más pequeñas. Además, la capacidad de ajustar la altura y de inclinar la cinta transportadora hasta 12 grados simplifica la perfecta integración en cualquier línea de producción. Para garantizar un acceso rápido a la picadora colocada delante de la QVision, ésta última va equipada con ruedas y una sola persona puede moverla fácilmente.

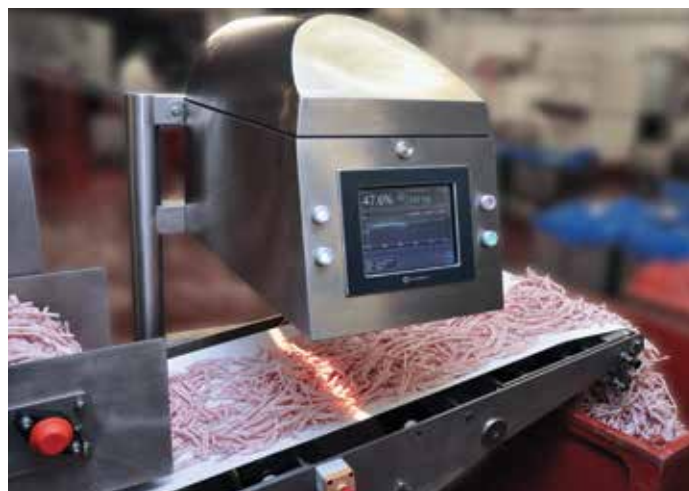
GESTIÓN DE DATOS

La interfaz gráfica de usuario, de uso fácil e intuitivo, suministra al operador información clara y datos de medición en tiempo real.

Los datos registrados por el sistema QVision, con fecha y hora, son asignados al lote y a la información del proveedor. Los informes generados por el sistema están disponibles bien en tiempo real o bien como resúmenes diarios. El software se puede asociar a su base de datos para una trazabilidad completa de todos los procesos.

VENTAJAS

- **Calidad homogénea del producto final**
- **Grandes ahorros por la reducción de desperdicios de carne magra**
- **Compras más inteligentes gracias a un mayor control de la calidad de las materias primas**
- **Reducción de los errores humanos y de muestreo**
- **Trazabilidad completa de la calidad y documentación de los lotes**
- **Mayor productividad**
- **Integración de datos para automatizar la formulación de los lotes**



PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

QVision utiliza la tecnología exclusiva de espectroscopia de interactancia, analizando la luz infrarroja cercana/VIS que penetra la carne en profundidad. Esta característica permite el análisis de productos frescos y congelados con una gran precisión y capacidad. Como se escanea todo el ancho de la cinta transportadora, y se combina con la información de la célula de pesaje dinámica integrada, es posible una medición en tiempo real del producto completo.

DIMENSIONES Y ESPECIFICACIONES

Modelo	Dimensiones			Suministro		Capacidad
	Anchura	Longitud	Altura	Alimentación eléctrica	Aire	
QVISION	1115 mm (43,9")	1900 mm (74,8")	1650 mm (65")	500 w	50 l/min	Hasta 30 toneladas/hora (60 000 libras/hora)
QVISION	1115 mm (43,9")	2900 mm (114,2")	1910 mm (75,2")	500 w	50 l/min	Hasta 30 toneladas/hora (60 000 libras/hora)

* Esta información sólo se muestra como referencia y puede cambiarse dependiendo de la aplicación.